Warszawa, 12 listopada 1888 r. № 46 Dnia 31 października 1888 r.

KORRESPONDENT

ROLNICZY . HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Nowa choroba kartofli.

Instytut rolniczy w Halli ogłasza w pismach niemieckich następujące sprawozdanie dyrektora tegoż instytutu prof. Kühn'a o nowéj chorobie kartofli:

Do znanych już a licznych chorób kartofli dołączyć należy znów nową nieopisaną jeszcze chorobę, która bez kwestyi od dość już dawnego czasu pojawiała się w niektórych miejscowościach, którą jednakowoż prawdopodobnie mieszano z gniciem kartofli, powodowaném przez zwykły grzybek kartoflany (pernospora infestans). Ponieważ choroba ta wywoływaną bywa przez zupełnie innego pasorzyta, który także niektórym innym naszym najważniejszym roślinom uprawnym stać się może wielce szkodliwym, przeto zwrócić należy uwagę rolników na groźne niebezpieczeństwo.

Nową tę chorobę odkrył w roku bieżącym prof. Kühn na polu doświadczalném, należącém do wyższéj szkoły rolniczéj w Halli. Przy zbiorze ze znaczniejszego obszaru powyższego pola doświadczalnego, na którém uprawiano w celach porównawczych kilka odmian kartofli, okazały się na odznaczającéj się produkcyą wyjątkowo wielkich kłębów odmianie „eos“ liczne brudne i zgniłe plamy, o większéj lub mniejszéj objętości. W początkach choroby powierzchnia kartofli mało się zmienia, przejawia się tylko lekkie zamącenie koloru łupiny, prowadzące stopniowo do wyraźniejszego utworzenia się brudnego miejsca. Skoro w takiém miejscu kłęb przetniemy w poprzek, wtenczas okazują się w podobny sposób, jak przy chorobie wywołanéj przez „pernospore infestans“ brunatne plamy, lecz o odmiennych cokolwiek własnościach. Nie wnikają one tak głęboko do wnętrza kartofla, po większéj części tylko na 6, rzadko kiedy na 10, a najwyżéj na 13 milimetrów. Przy przechowywaniu kłębów w piwnicach lub kopcach plamy te prawdopodobnie wnikną głębiéj do wnętrza; przy zbiorze jednakowoż znajdowały się one jedynie pod samą powierzchnią.

Już w tym przejawie widzimy znaczną różnicę od zwykłéj choroby kartoflanéj, która po większéj części natychmiast rozszerza się w głąb kartofla; ztąd też nie napotykamy tutaj, jak przy zwykłéj chorobie, wywołanych przez rozszerzanie się mycelium grzybka drobnych plamek brunatnéj tkanki, rozproszonych we wnętrzu całego kłębu, a stanowiących pierwsze przejawy rozpoczynającego się rozkładu.

Dalszą różnicę stanowi przejaw, iż przy nowéj chorobie brunatne plamy po większéj części w środku jaśniejszą, nawet białawą wykazują barwę i luźnéj, kruchéj są jakości. Miejsca takie, skoro w znaczniejszéj zjawiają się ilości, łączą się z sobą w jedną całość, przy czém zewnętrzny wygląd kłęba znacznie się zmienia. Powierzchnia przybiera ciemno-szarą barwę, staje się nieregularnie pomarszczoną, zapada się cokolwiek w kierunku zdrowéj części kłęba, a często są na niéj rysy i brózdy. Przy poprzeczném przecięciu miejsca takie obok mniéj lub więcéj brunatnych części tkanek wykazują znaczniejsze massy białawe, składające się widocznie z ziarnek krochmalu, nie rzadko też napotykamy mniejsze lub większe, a wtenczas płytkie próżnie. W ogóle chory kartofel w tém stadyum robi wrażenie tak zwanéj zgnilizny suchéj.

Najczęściéj przejawia się ta choroba przy szerszym końcu kłęba i otacza go często naokoło, u większych kłębów wnikając od wierzchołka aż na 5 centymetrów, a nawet głębiéj do wnętrza; plamy takie przejawiają się jednak i na innych częściach kartofla i pokrywają niekiedy całą jedną stronę, zwłaszcza u średnio wielkich kłębów. Na węższym końcu kartofla także niekiedy napotykamy też plamy, ale rzadko. Mokro zgniłe miejsca spostrzegał Kühn na chorych kartoflach tylko pojedyńczo i w bardzo ograniczonych rozmiarach, miejsca jednak takie przy wilgotnéj temperaturze i nieodpowiedniém przechowywaniu korzystne siedlisko do rozwoju zapewniéby mogły bakteryom, wywołującym gnicie.

Przy mikroskopijnych poszukiwaniach znalazł Kühn jako przyczynę choroby drobnego robaczka, należącego do gatunku pasorzytnych anguillulów we wszelkich okresach rozwoju: męzkie i żeńskie osobniki, bezpłciowe poczwarki rozmaitéj wielkości i jajka z zupełnie już wykształconemi zarodkami. Już w drobnych plamkach, pojawiających się w początkach choroby napotykamy te kartoflane pasorzyty. Z niemi łączą się w krótkim czasie anguillule humusowe (gatunki leptoderów), które wszędzie wnikają, gdzie pasorzytnicze twory im utorują drogę do wnętrza komórek roślinnych. W więcéj uległych rozkładowi częściach plam starszych napotykamy nawet przeważnie więcéj anguillulów humusowych, podczas gdy ilość właściwych pasorzytów kartoflanych się zmniejsza, a nawet pasorzyty te zupełnie znikają, udając się do świeższych komórek kłębów.

Pasorzyty te kartoflane pod względem wielkości i sposobu powstawania zgadzają się zupełnie z pasorzytem, odkrytym przez Kühn'a w r. 1856 w zgniłych główkach kardów i nazwanym przez niemieckiego badacza: „tylenchus devastrix;“ jest to ten sam pasorzyt, który wielkie wyrządza szkody w życie, owsie i gryce, i niejednokrotnie znacznie zmniejsza wydajność pól koniczyny. Mamy więc tutaj do czynienia z wielce niebezpiecznym wrogiem naszych roślin uprawnych, dbać przeto powinniśmy o możliwe zapobieżenie jego rozpowszechnieniu. Że pasorzyt ten stać się może z czasem rzeczywistą klęską dla rozległych obszarów, wykazały smutne doświadczenia w wielu okolicach zachodnich Niemiec i Hollandyi. Ten sam pasorzyt pojawiał się także niejednokrotnie i we wschodnich prowincyach Królestwa Pruskiego, a więc niedaleko naszéj granicy.

Na polu doświadczalném w Halli pasorzyta tego początkowo nie napotykano wcale, a ponieważ pomiędzy 16 gatunkami kartofli, uprawianemi w celach doświadczalnych, pojawił się jedynie na odmianie „eos,“ wszelkie przemawia prawdopodobieństwo za tém, że pojawienie się pasorzyta na téj odmianie sprowadzone zostało za pośrednictwem siewu. W rzeczy też saméj kłęby odmiany „eos“ pochodziły z innéj miejscowości niż reszta gatunków. Gnijących kłębów nikt co prawda sadzić nie będzie, ale właśnie w drobnych plamkach, usuwających się łatwo z pod dostrzeżenia, znajdują się całe gniazda pasorzytów, i tak wrogi te roślin w zdrowych zupełnie na oko kłębach niepostrzeżenie dostać się mogą na pole. Że zaś nowa zaraza po części bezpośrednio za pomocą siewu się odbywa, dowodzi najczęstsze pojawienie się pasorzytów w tém miejscu kartofla, gdzie kłęb po-

łączony jest za pomocą korzonka z wysadkiem. Dalsze badania rozświecą niezawodnie sposób rozszerzania się zarazy, ale już z wyżéj powiedzianego stanowczo wnioskować można, że rozpowszechnienie jednego z najgroźniejszych wrogów naszych roślin uprawnych odbywa się przez sprowadzanie przeznaczonych do siewu kartofli z okolic dotkniętych zarazą. Ztąd też możliwie wystrzegać się należy używania siewu tego rodzaju, jeśli zaś w danym wypadku w instytucie rolniczym w Halli przez odmianę kartofli „eos.“ choroba ta już raz została wniesioną, wtenczas najlepiéj zmienić siew, ponieważ przy największéj nawet staranności rzeczą jest niemożliwą wybrać zupełnie zdrowy siew z dotkniętego chorobą zbioru. Przy zbiorze oddzielić należy najpierw wyraźnie chore kłęby i spaść je po poprzedniém ich gotowaniu lub parowaniu. W ten sposób zniszczymy owe pasorzyty, a kartofle zapewnią odpowiedni użytek, ponieważ choroba przy zbiorze tylko średnio głęboką warstwę kartofli dotknęła, podczas gdy wnętrze ich mało ucierpiało pod względem wartości pożywnéj. Jeśli zbyt wielką zebraliśmy ilość chorych kartofli, aby je módz spaść od razu, wtenczas poleca się dołowanie parowanych kartofli. Przez zadołowanie bowiem surowych kartofli nie zniszczymy pasorzytów, które w resztkach paszy udzielić się mogą mierzwie, i w ten sposób znów się dostaną w pole. Że zaś przy karmieniu paszą, dotkniętą chorobą, zaraza ta rozszerza się jedynie przez resztki paszy, udzielające się mierzwie, nie zaś przez odchody zwierząt, udowodnił już dawniéj Kühn przez doświadczenia z tego rodzaju zarażoną słomą; bezpłciowe twory, jak poczwarki i jajka pasorzyta zwanego „tylenchus devastratrix“ giną w żołądku zwierząt, odchody ich nie zawierają ani śladu tych tworów. Tak samo niezawodnie rzeczy mieć się będą przy dotkniętych nową chorobą kartoflach. Ponieważ jednak rozpowszechnienie zarazy możliwe jest za pomocą resztek paszy lub przy żarciu wysypanéj paszy, przeto nawet na oko zupełnie zdrowych kartofli z chorobą dotkniętéj odmiany lub w ten sposób zanieczyszczonego pola nigdy zadawać nie należy w stanie surowym, lecz trzeba je poprzednio gotować lub parować. Przez użytkowanie takich kartofli do wyrobu okowity również wyniszczymy skutecznie szkodliwe w nich pasorzyty; natomiast przy fabrykacyi krochmalu pasorzyty zachowują swą siłę żywotną.

W końcu swego sprawozdania prosi prof. Kühn o uwiadomienie go o pojawianiu się téj nowéj choroby kartofli w innych miejscowościach, oraz o przesłanie mu chorych kłębów do dalszych badań. *Aleksander Rościszewski.*

Filoksera w prowincyi Nadreńskiéj.

Po ukończeniu badań przedwstępnych, rozpoczętych z dniem 30-go września r. b. w nadreńskiém siedlisku filoksery, zakończono także w dniu 15-ym października prace dezynfekcyjne na nowych, za zarażone uznanych obszarach. Po ukończeniu nareszcie w czerwcu przedsięwziętych robot rewizyjnych na dezinficyowanych w roku przeszłym i przed dwoma laty polach, które bez wyjątku prawie wykazały korzystny rezultat, badano od 1-go lipca położone na prawym brzegu Renu winnice w gminach Honnef, Casbach, Ockenfels, Linzhausen, Linz i Leubsdorf. Również i na lewym brzegu badano kilka winnic. Przy badaniach tych było zatrudnionych 17 oddziałów, składających się każdy z pięciu rzeczoznawców.

Na nowo odkryto w roku bieżącym na prawym brzegu Renu 28 gniazd filoksery z 247 zarażonemi krzewami. Największe gniazdo po prawym brzegu wykazywało 330 zarażonych krzewów; daléj znaleziono gniazda z 26 i 21 choremi krzewami. Większa jednak część nowo wynalezionych gniazd wykazywała nieznaczną tylko ilość chorych krzewów. Dezinfekcya odbywa się za pomocą kwasu siarczanego i nafty. Naftę wlewa się częściowo w miejsca, gdzie stały krzewy, częścią też skrapia się naftą całe gniazda filoksery; kwas siarczany wprowadza się w 60 centymetrów głębokich dołach w ziemię. Na cel ten zużytkowano na prawym brzegu Renu 5,686½ kilogranów kwasu siarczanego i 46,022 kilogramów nafty.

Na lewym brzegu Renu odkryto 18 nowych gniazd filoksery z 222 choremi krzewami, które spowodowały dalsze zniszczenie 6,252 metrów kwadratowych winnic. 14,870 kilogramów nafty i 2,318½ kilogramów kwasu siarczanego spotrzebowano do dezynfekcyi winnic na lewym brzegu Renu. Największe gniazdo na lewym brzegu, odkryte w r. b., wykazało 119 chorych krzewów.

Tegoroczne więc badania nad filokserą w prowincyi Nadreńskiéj odkryły ogółem 469 chorych krzewów, czyli 22,183 metrów kwadratowych obszaru, niezdatnego na długie lata pod uprawę wina. W celu dania dokładnego poglądu na szkody, jakie filoksera wyrządziła w prowincyi Nadreńskiéj, podajemy poniżéj wykaz obszaru, zniszczonego od r. 1880 przez tę chorobę winnego krzewu.

Na lewym brzegu Renu zniszczyła filoksera w roku 1880 36,000 metrów kwadratowych winnic, w 1883 r. 3,046, w 1884 roku 13,662, w 1885 r. 15,883, w 1886 r. 4,671, w 1887 roku 38,398, w 1888 r. 6,252, razem 171,912 metrów kwadratowych z 141 gniazdami.

Na prawym brzegu Renu filoksera w cokolwiek większych rozmiarach pojawiła się pierwszy raz w r. 1884. W roku tym zniszczyła choroba 131,320 metrów kwadratowych wina, w 1885 roku 82,455, w 1886 r. 22,809, w 1887 r. 47,944, w 1888 roku 15,931 metrów kwadr., czyli razem 299,659 metrów kwadrat. z 150 gniazdami.

Do dezinfekcyi chorobą dotkniętych obszarów po obudwóch brzegach Renu, obejmujących razem 447,571 metrów kwadratowych, zużyto ogółem 1,251,713 kilogr. nafty i 167,028 kilogr. kwasu siarczanego.

Z powyższego opisu przekonywamy się, że tegoroczne badania wykazują znaczne zmniejszenie się zarówno zakażonych krzewów, jak i na zniszczenie przeznaczonych obszarów, tak, iż spodziewać się można, iż za pomocą najstaranniejszego wyboru rzeczoznawców w połączeniu z odpowiedniejszą jeszcze metodą badania, w dwóch lub trzech latach, mimo oporu, jaki spotyka ze stron wielu sama metoda wyniszczania zakażonych winnic, jak i przeprowadzanie téj metody, uda się zupełnie opanować w prowincyi Nadreńskiéj klęskę filoksery. *St. B.*

Nowy pokarm.

Znaną jest rzeczą, stwierdzoną zresztą przez pierwszorzędne powagi lekarskie, jak ważną rolę odgrywa tłuszcz w przebiegu odżywiania i jak wiele zależy na tém, aby tłuszcz ten w możliwie czystym stanie udzielił się naszemu ciału. W ostatnim więc czasie starano się tłuszcze, służące na pokarm, produkować w stanie możliwie czystym i uwalniać je ze szkodliwych składników, jakie znajdują się w wielu tego rodzaju tłuszczach. Wszelkie tłuszcze i oleje podpadają w dłuższym lub krótszym przeciągu czasu rozkładowi; kwasoród bowiem powietrza zmienia zawarte w nich oleje eteryczne i powoduje tworzenie się wolnych kwasów tłuszczowych. Tłuszcze i oleje są wtenczas *zjełczałe*, i w stanie tym służyć jedynie mogą do celów technicznych. Proces zjełczenia rozpoczyna się często już w owocach roślin oleistych, z których produkujemy oléj, a przy tłuszczach zwierzęcych sprzyjają zawarte w nich ciała białkowate nadzwyczaj rozkładowi, tak, iż dotychczas nie napotkaliśmy w handlu żadnego tłuszczu lub oleju, któryby nie zawierał wolnych kwasów tłuszczowych w znacznych ilościach. Im mniéj wolnych kwasów tłuszczowch zawierają tłuszcze, im niższy stopień rozkładu posiadają eteryczne oleje, tém wyżéj je szacujemy, tém są one strawniejsze, wolne bowiem kwasy tłuszczowe główną są przyczyną, dla któréj tłuste potrawy często nawet zupełnie zdrowym nie smakują, a wprost szkodzą cierpiącym na niestrawność. Łatwy ten rozkład głównie się także przyczynia do tego, iż znaczniejszych ilości owoców oleistych i tłuszczów produkowanych w okolicach podzwrotnikowych, przyswoić sobie nie możemy jako pokarmów, bo tłuszcze te zjełczeją, zanim odbędą daleką podróż morską z pod zwrotnika do nas. Zwiększająca się jednak z dniem każdym ludność Europy i podnoszenie się w równym stosunku cen pokarmów zachęcały ciągle do prób, aby zamorskie te tłuszcze zużytkować i przez nie zwiększyć liczbę naszych pokarmów. Z pomiędzy wszystkich tych tłuszczów, oléj zawarty w orzechu kokosowym zwracał największą na siebie uwagę, na którą zresztą ze wszech miar zasługiwał; już Liebig wskazał, że zbliża on się najwięcéj do masła. Palma kokosowa, któréj ojczyznę stanowiły początkowo jedynie

wyspy Oceanu Południowego i archipelagu Indyj Wschodnich, dzisiaj rośnie w lasach we wszystkich krajach podzwrotnikowych i stanowi najużyteczniejszą odmianę palm; służy ona przecięż zdaniem Hindusów do 99 użytków. Palma ta wydaje od jéj 8-go do 100-go roku, i wprawdzie o każdéj porze roku owoce, orzechy kokosowe, od 10 do 30 sztuk na każdéj gałęzi, które sprzątają cztery lub pięć razy do roku, i które dosięgają wielkości głowy dziecka. Wnętrze tych orzechów, składające się początkowo prawie wyłącznie z płynnego, słodkiego, mlecznego białka, mleka kokosowego, zawiera po dojrzeniu mięsistą, o smaku orzechowym massę, tak zwaną koprę lub kopperę. Kopra to zawiera 60 do 70 procentów tłuszczu i 9 do 10 procentów białka. Pod zwrotnikiem zdobywają z niéj tłuszcz przez wyduszanie lub gotowanie orzechów. Od lat kilku wywożą także suszoną koprę do Europy i przerabiają ją tutaj w fabrykach oleju. Ze świeżych orzechów wydobyty olej kokosowy odznacza się pięknym, białym kolorem, łagodnym smakiem i charakterystycznym, przyjemnym zapachem. Natomiast właśnie w oleju kokosowym rozkład w wolne kwasy tłuszczowe odbywa się bardzo szybko. Postępom jednak techniczńej chemii udało się obecnie tłuszcz ten nadzwyczaj cenny zużytkować. Nowy ten tłuszcz jadalny, masło kokosowe, nie zawiera żadnéj domieszki, skład jego przez metodę raffineryi żadnéj nie uległ zmianie, jedynie wydzielono z niego zjełczałe składniki, jest więc czystym produktem naturalnym. Masło kokosowe ma wygląd białéj massy, jest cokolwiek twardsze od masła krowiego, służy jedynie do przyprawy potraw, natomiast do smarowania na chleb nieodpowiednie już ze względu na swą twardość. Przedewszystkiém zaleca masło kokosowe jego absolutna świeżość. Podług licznych analiz zawiera masło kokosowe: tłuszczu 99,979 procentów, 0,020 procentów wody, składników mineralnych 0,001 procent, jest więc zupełnie neutralnym tłuszczem, wolnym od wszelkiego kwasu tłuszczowego i wszelkich olejów eterycznych *K. P.*

ROZMAITOŚCI.

Unieważniona licytacya. Na licytacyi odbytéj w dniu 25 października w intendenturze warszawskiéj, zadeklarowano następujące ceny dla różnych miejscowości Królestwa Polskiego: Przy licytacyi głośnéj zaofiarowano: dla magazynu piotrkowskiego mąkę po 7 rubli 30 kop.: kaszę gryczaną po 12 rub. 60 kop.; dla miasta Rawy mąkę po 5 rub. 30 k., kaszę gryczaną po 12 rubli, kaszę pszenną po 10 rub. 50 k.; dla Nowego Miasta mąkę po 6 r. 50 k., kaszę gryczaną po 12 r., kaszę pszenną po 10 r. 50 kop.; dla magazynu w Przasnyszu mąkę po 7 r. 30 k., kaszę gryczaną po 12 r. 50 k. i kaszę pszenną po 10 r. 50 k.; dla osad Kuchary, Ciechanów, Chorzele i Jednorożec mąkę po 6 r. 20 kop., kaszę gryczaną po 12 r. i kaszę jęczmienną po 10 rubli; wreszcie dla magazynu w Nowogeorgiewsku owies po 5 rubli. Rezultat licytacyi drogą ofert zapieczętowanych wypadł niewiele od poprzedniéj odmiennie. I tak, dla magazynu piotrkowskiego podano te same ceny co przy licytacyi ustnéj. Dla m. Rawy zaofiarowano mąkę po 6 rubli 20 kop., kaszę gryczaną po 11 r. 75 k., kaszę pszenną po 10 rubli; dla Nowego Miasta mąkę po 6 r. 17 kop., kaszę gryczaną po 11 r. 75 kop., kaszę pszenną po 10 rubli; dla Brzezin i Gidel mąkę po 6 r. 50 k., kaszę gryczaną po 12 r., kaszę pszenną po 9 r. 80 k.; wreszcie dla Będzina mąkę po 6 r. 95 k., kaszę gryczaną po 12 rub. 70 kop., kaszę pszenną po 10 r. 70 kop. Dla gubernii Radomskiéj, średnio biorąc podano ceny wyższe, a mianowicie dla magazynu radomskiego i końskiego mąkę po 6 r. 67 k., kaszę gryczaną po 12 r. 30 k., kaszę pszenną po 10 r. 30 k., a w drugiéj ofercie dla magazynu w Radomiu po 6 r. 40 k.; 12 r. 60 kop. i 11 r., i dla magazynu w Końskich po 7 r. 50 k., po 12 r. i po 10 r. 50 k.; dla Staszowa ceny wyniosły 6 r. 28 k., 11 r. 50 k. i 9 rubli 30 kop. Były też i trzy oferty ogólne z następującemi cenami dla wszystkich miejscowości: 6 r. 50 kop., 6 r. 60 kop., 6 r. 30 kop. (mąka), 12 r. 10 k., 11 r. 80 kop. i 12 r. 10 kop. (kasza gryczana) i 10 r. 10 k., 10 r. i 10 r. 10 k. (kasza pszenna). Dla gubernii Siedleckiéj ceny na mąkę i kaszę wyniosły: dla obu magazynów w Siedlcach 6 r. 44 kop. i 11 r. 81 kop., dla Białéj i Cicibora 5 r. 75 kop. i 10 r. 23 kop., wreszcie dla wszystkich miejscowości 6 r. 5 k. i 10 r. 30 kop. Na dostawę w gubernii Płockiéj złożono następujące oferty na mąkę, kaszę gryczaną i pszenną: dla magazynu płockiego 6 r. 95 k. i 11 r. 75 k., dla Przasnysza 7 r. 30 k., 12 r. 50 k. i 10 r. 50 k., dla Kuchar, Ciechanowa, Chorzel i Jednorożca 6 r. 20 k., 12 r. i 10 r., dla Lipna, Okręgu, Kikoła, Bobrownik i Sierpca 6 rubli 8 kop., 12 r. 50 k. i 10 r., Raciąża, Żuromina, Zielonéj, Bieńkowa i Poniatowa 6 r. 39 k., 12 r. i 10 r. Wreszcie, podobnież jak przy licytacyi ustnéj, zadeklarowano owies dla magazynu w Nowogeorgiewsku po 5 rubli za czetwert. Wszystkie te ceny uznane zostały przez zarząd intendentury za niekorzystne dla skarbu i licytacya odbędzie się powtórnie w dniu 15-m b. m.

Zużytkowanie nadpsutéj paszy. Wszelka początkowo zdrowa pasza, która jednakowoż ucierpiała w skutek nieodpowiedniego przechowania lub lichéj pogody w czasie sprzętu, tak, iż czuć ją pleśnią i nieprzyjemny smak posiada dla zwierząt, jest zwykle w większym lub mniejszym stopniu zanieczyszczona pyłem lub błotem, które przy przetrząsaniu tego rodzaju paszy wznosi się w górę i wydziela stęchliznę. Taka pasza w rozmaity sposób szkodliwie oddziaływać może na zdrowie naszych zwierząt domowych. Każda zepsuta pasza pokryta jest pasorzytniczemi tworami najrozmaitszego gatunku, oraz tysiącami grzybków, które wywoływać mogą rozmaite choroby. Tam więc, gdzie warunki gospodarcze zezwalają na to, nie należy nadpsutéj, t. j. zanieczyszczonéj i grzybkami pokrytéj paszy, zwłaszcza gdy zanieczyszczenie to dość wysokiego doszło stopnia, zadawać bydłu, lecz tego rodzaju zakażonéj słomy lub siana jedynie używać jako podściołu. Ponieważ jednak zarodki odnośnych organizmów, nie zaś mycelium, główne stanowić się zdają niebezpieczeństwo, przeto paszę taką, którą zmuszeni jesteśmy w braku innego lepszego środka pastewnego zadawać, przez silne przetrząsanie, młócenie i przewietrzanie uczynić możemy mniéj szkodliwą, a więcéj strawną. Wszelkie te manipulacye z zanieczyszczoném, spleśniałém i stęchłém sianem najłatwiéj i najdokładniéj uskutecznimy przez przepuszczenie go przez młockarnię zaopatrzoną w wentylator. Dobrze jest także siano takie lub słomę krótko przed zadawaniem skropić wodą, w któréj rozpuszczono na 100 funtów paszy 1 funt soli. Nadpsutą paszę zieloną lub okopowiny uczynić możemy nieszkodliwemi przez dołowanie i kiszenie, okopowiny także przez parowanie. W ogóle w parowaniu i zaparzaniu posiadamy niezawodny środek, aby przywrócić strawność i podnieść smaczność nadpsutéj paszy. x

Papier normalny. Przy zwiększającéj się w olbrzymi sposób potrzebie papieru, a braku dostatecznych ilości szmat, fabrykacya papieru w ostatnich lat dziesiątku używać zaczęła do swego wyrobu także innych materyałów, a mianowicie słomy i drzewa. Używanie tych surrogatów przekonało jednak w krótkim czasie, iż materyały te działają w wysokim stopniu ujemnie na trwałość papieru, i że tego rodzaju materyałów jedynie do fabrykacyi takich papierów używać należy, które do podrzędniejszego służą użytku i nie są przeznaczone do dłuższego przechowania. W celu zaś otrzymania papieru, wyrobionego z materyałów dających gwarancyę jego dobroci i trwałości, zwrócono się do tak zwanych „papierów normalnych," t. j. wyrabiano papiery, których własności są znane i które odpowiadają pewnemu użytkowi. Taki papier normalny wprowadził w roku 1885 rząd pruski do wszystkich sobie podległych biur, urzędów i t. p., a za przykładem Pruss podąża obecnie Austrya. Do ocenienia wartości służy zawartość w nim popiołu, siła i elastyczność papieru. x

Miód jako środek leczniczy. Czysty niefałszowany miód stanowi dla ludzkiego organizmu cenny środek pożywny i leczniczy. Przy chronicznym katarze i kaszlu, oraz przy kongestyach miód okazał się nader użytecznym i skutecznym. Zwłaszcza miód zbierany na kwieciu lip, koniczyny i gryki odznacza się wybornym aromatem. Prawdziwy miód spływający sam z plastrów (wypuszczony za pomocą ciepła miód traci na zawartości kwasu mrówczego), stanowi wyborny pokarm dla dzieci, jest on jedném z głównych źródeł siły muskułów, jak w ogóle wszelkie słodycze. Widzimy co dzień, jak świeża, niepopsuta natura dzieci przejawia silne żądanie słodyczy. Wiedza żądanie to nazywa niezbędném do odpowiedniéj budowy ciała i pomnożenia sił muskułów. Nie należy jednak zbyt wiele miodu spożywać od razu, wywołuje on bowiem bardzo łatwo proces fermentacyjny w żołądku i stać się może przyczyną wzdęć i przeszkód w trawieniu. x

Trucizna rybia jest bardzo niebezpieczna. Pewien mieszkaniec Berlina kupił sobie sandacza, przysłanego koleją z Rossyi. Przy sprawianiu téj ryby, zdaje się już nieświeżéj, skaleczył się ostrą łuską; w ranę dostała się trucizna, która spowodowała zatrucie krwi, i człowiek ten zmarł w kilka godzin.

Sprawozdanie tygodniowe.

Bank Kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 5 listopada 1888 r.

Powietrze mieliśmy przez cały tydzień dość pogodne, wczoraj prószył śnieg, dziś 3° mrozu.

W New-Yorku były targi zbożowe przez cały prawie tydzień mocne a ceny zwyżkowe; na targu sobotnim zapanowała tendencya bardzo słaba, ceny pszenicy obniżyły się o 3 centy, notowanie więc z dnia tego równa się zupełnie przeszłotygodniowemu. Eksport zredukował się prawie do zera, ponieważ ceny notowane na targach europejskich w stosunku do cen miejscowych, żadnego nie przedstawiają rachunku. Zapasy kontrolowane w obec tego powiększyły się znowu o pół miliona i wynoszą obecnie 33,477,000 buszli pszenicy w stosunku do 33,933.000 przed rokiem.

W Anglii powietrze dżdżyste. Targi zbożowe były więcéj trochę ożywione, ziarno suche i zdrowe było poszukiwane i drożéj płacone, pośledniejsze gatunki przynosiły ceny zeszłotygodniowe.

We Francyi wystąpili młynarze znowu jako kupujący, usposobienie na targach było więc mocne przy cenach cokolwiek wyższych.

Belgia miała targi spokojne, ceny bez zmiany.

W Hollandyi przy braku chęci do kupna płacono tak za pszenicę jak i żyto ceny niższe.

Na placu naszym utrzymały się ceny przeszłego tygodnia zupełnie bez zmiany.

Płacono za 1000 kilogramów	w hol. fun.	Marek	Rub. za pud przy kursie 214
Pszenica transito	118—133 fun.	120—150	1,92—1,15
krajowa pstra	120—128 „	155—165	
krajowa „	126—131 „	165—170	
krajowa jasna	120—126 „	160—170	
krajowa wybor.	128—133 „	170—175	
Żyto transito	115—125 „	90— 95	0,69—0,72
krajowe	115—124 „	140—142	
	126—128 „	142—145	
Jęczmień tranzyto		95—135	0,72—1,03
„ krajowy		115—150	
Owies ruski tranzyto		80— 90	0,61—0,69
„ krajowy		120—130	
Groch tranzytowy		110—140	0,84—1,07
„ na paszę		130—140	
„ kuchenny		145—160	
„ Victoria		140—180	
Rzepak transito		205—225	1,57—1,72
Rzepak grubo ziarnisty świeży suchy		210—230	
Rzepik świeży suchy		205—220	
Łubin niebieski		75— 85	0,57—0,65
„ żółty		75— 90	0,57—0,69
Wyka czarna	za 50 kilogr.	110—125	0,84—0,95
Kuch rzepakowy	za 50 kilogr.	6,20—6,50	0,95—1,99
Kuch lniany	za 50 kilogr.	6,30—7,00	0,97—1,07
Otręby pszenne	za 50 kilogr.	3,80—4,00	0,58—0,61
Otręby żytnie	za 50 kilogr.	4,10—4,30	0,62—0,65
Koniczyna czerwona	za 50 kilogr.	30—50	4,59—7,65
„ biała		25—50	4,59—7,58
Tymotka		20—24	3,06—3,67

W Hamburgu targi na okowitę zupełnie bezczynne, ceny pozostały bez zmiany. Płacono:

	marek	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości beczki za wiadro 80%, kop. (przy kursie 214)
loco bez beczki marek	19	28
w beczk. kontrak. loco	$21\frac{3}{4}$	31
na listopad	$21\frac{3}{4}$	31
na listopad-grudzień	$21\frac{3}{4}$	31
na grudzień-styczeń	$22\frac{3}{4}$	33
na grudzień-maj	$22\frac{3}{4}$	35
na kwiecień-maj	$23\frac{3}{4}$	40

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Ruskie banknoty	213.90	Mrk.
Pszenica na listopad-grudzień	192.50	„
na kwiecień-maj	208.75	„
New-York	111.50	„
Żyto loco	160.00	„
listopad-grudzień	157.50	„
rudzień	158.00	„
gkwiecień-maj	163.00	„
Olej rzepakowy na listopad-grudzień	55.80	„
kwiecień-maj	55.80	„
Okowita loco	—.—	„
70 mr. na opłatę konsumcyjną	33.60	„
na listopad-grudzień	33.30	„
na kwiecień-maj	36.10	„

Ceny średnie w Warszawie ze źródła urzędowego

za czas od 3 do 10 listopada.

	Cena średnia		Cena średnia
Pszenica korzec	6.50	Kapusty kopa kop.	60—1.80
Zyto „	4.35	Kartofli korzec rub.	1.50—2.00
Owies „	2.30	Buraków korzec kop.	1.20
Jęczmień „	4.00	Sól pud kop.	45—50
Gryka „	4.20	Pieprz funt kop.	54
Groch polny „	5.40—6.15	Octu zwyczajnego kw. „	5
Rżepaku letniego „	8.00	„ stołowego „ kop.	10
Rzepak zimowy „	9.00	Spirytus czysty wiadro	11.50
Wół najlepszy rub.	100—	Spirytus 78 pr. „	8.65
„ średni „	83—	Okowita 40 pr. „	4.55
Wołowina polędwica f. k.	15—20	Wódka 10 pr. „ rub.	8.65
Cielęcina „	12—15	„ 6 pr. szum. „ „	4.55
Wieprzowina „	11—14	Siemie lniane garniec kop.	20
Baranina „	8—12	Siemie konopne „ „	15
Łój wołowy „	12—13	Chmiel krajowy pud rub.	28
Słonina „	15	„ zagraniczny „	38
Sadło świeże funt kop.	15—16½	Świece stearyn. funt kop.	24
Smalec wieprzowy funt kop.	20	Drzewo twar. sąż. kub. rub.	15.50
Indyk żywy rub	1.50	„ opał. sosn. za sąż. kub. zawier. 182½ ang. stóp kub. rub.	13.00
Indyk bity „	1.50—1.60		
Perliczka żywa kop.	50		
Kaczka bita kop.	45	Piwo zwycz. wiadro kop.	50
Kura „ kop.	50—	„ bawarskie „ rub.	1.00
Kasza pszenna za czetw.	20.—	Olej lniany pud „	4.70
„ perłowa „ rub.	20.—	„ konopny „ „	5.50
„ grycz. drob. „ „	18.00	„ rzepakowy „ „	4.75
„ „ zwycz. (za czetw. mającą 8 pud. wagi)	11.20	„ oczyszczony „ „	5.40
„ jęczmienna (za czetw. mającą 8 pud. wagi)	7.60	Wosk funt kop.	57½
„ jaglana (za czetw. mającą 8 pud. wagi)	8.80	Mydło zwyczajne „ „	12
„ owsiana (za czetw. mającą 8 pud. wagi)	13.00	Mydło szare „ „	9
Mąka żytnia razowa pud	95	Płótno konopne arsz. „	20
Mąka żytnia pytlowa „	1.30	Płótno lniane „ „	25
„ pszenna № 1 „	1.80	Len pud rub.	8.00
„ „ krupcz. „	2.45	Konopie „ „	6.00
„ gryczana „	1.15	Skóra końska sztuka	4.00
„ ziemniaczana „	2.20	Skóra wołowa „	12.00
Otręby żytnie pud kop.	60	Skóra cielęca „	1.50
„ pszenne „ „	55	Stal krajowa pud	5.60
Chleb żytni funt „	$3\frac{1}{2}$	Stal angielska „	10.40
„ sytny „ „	$2\frac{1}{2}$	Żelazo kute „	2.10
„ pszenny „ „	$6\frac{1}{2}$	„ walcowane „	1.90
„ lepszy „ „	7½	Węgiel kam. kraj. pud k.	16
Mleko świeże garniec kop.	36	Koks z fabryki gazu z dostawą korzec kop.	77½
„ zbierane „ kop.	20	Węgiel angielski czetwiert'	1.80
Masła świeżego funt kop.	30—35	Nafta kaukazka garniec kop.	28
„ solonego funt „	27—33	Płacono za dzień roboty wyrobnikowi kop.	60
Śmietany kwarta od k.	30—35	Wyrobnikowi z koniem rub.	2.50
Cukier kostkowy funt kop.	13	Wyrobnikowi z 2 końmi	3.50
Kawa funt kop.	60—70		
Jaj kopa kop.	1.05—1.20		

W drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 31 Октября (12 Ноября) 1888.